

**Recetas **
tradicionales para
celebrar nuestra
Herencia Hispana





Índice

1

Chocolate caliente

2

Agua de café



3

**Panquecitos de
elote con cajeta**

4

Fresas con crema

5

Cupcakes de churro





1

Chocolate caliente

Tiempo
20 minutos

Cantidad
2 tazas

Nivel
Fácil

Ingredientes:

- 4 tazas de leche entera
- 1 raja grande de canela
- 1 ½ tablillas de chocolate mexicano
- Un chorrito de Vainilla Molina Blend
- Bombones pequeños para decorar
- Tablilla de chocolate normal para rallar
- Palito de canela para decorar

Instrucciones:

1. Vierte la leche en una sartén grande, añade la canela y las tablillas de chocolate.
2. Calienta la leche a fuego alto moviendo constantemente con batidor de globo hasta que el chocolate se haya disuelto por completo. No despegues tus ojos de la olla porque hierve muy rápido.
3. Cuando la leche comience a hervir, baja la temperatura y deja hervir suavemente por 3-5 minutos. Deja enfriar por 5 minutos; enseguida, échale un chorrito de Vainilla Molina y bate con el espumador durante 5 minutos hasta que logre hacer espuma.
4. Sirve, decora con bombones, virutas de chocolate y pan dulce mexicano.



2

Agua de café

Tiempo
20 minutos

Cantidad
2 litros

Nivel
Fácil

Ingredientes para la bebida:

- 4 tazas de agua
- 1 taza de azúcar
- ½ taza de leche condensada
- ¾ de taza de leche evaporada
- ½ cucharada de canela en polvo
- Un chorrito de Vainilla Molina Clear
- 1 ½ cucharada de café soluble
- ¼ de taza de agua caliente
- Hielo al gusto

Ingredientes para decorar:

- Canela en polvo
- Leche espumada
- Chocolate líquido
- Granos de café

Instrucciones:

1. Mezcla en una jarra el agua, azúcar, leche condensada, leche evaporada y una cucharada de canela en polvo.
2. Échale un chorrito de Vainilla Molina Clear.
3. En un bowl, mezcla el café soluble con el agua caliente. Agrégala a tu mezcla anterior.
4. Sirve así: agrega chocolate para untar en el fondo y en el contorno del vaso, agrega hielo y vierte agua de café. Cubre con un poco de leche espumada, una pizca de canela en polvo y un par de granos de café.



Panquecitos de elote con cajeta

Tiempo
40 minutos

Cantidad
16 panquecitos

Nivel
Medio

Ingredientes:

- $\frac{3}{4}$ de taza de granos de elote
- $\frac{1}{2}$ taza de leche
- $\frac{1}{2}$ taza de aceite vegetal
- Un chorrito de Vainilla Molinà
- 3 piezas de huevo
- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar
- Una pizca de sal
- $1 \frac{1}{2}$ taza de harina de trigo
- $\frac{1}{2}$ cucharada de polvo para hornear
- Cajeta
- Nuez (opcional)

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 180 °C y engrasa el molde para cupcakes.
2. Licúa los granos de elote, la leche, el aceite vegetal y un chorrito de Vainilla Molina hasta obtener una mezcla semimolidada; si prefieres una textura más suave, licúa completamente los granos.
3. En un tazón grande, bate las piezas de huevo, el azúcar y la sal durante 1-2 minutos, hasta que la mezcla se vuelva esponjosa.
4. Agrega la mezcla de elote y revuelve bien.
5. Tamiza la harina y el polvo para hornear sobre la mezcla húmeda y combina hasta que todo esté bien integrado.
6. Vierte la masa en los capacillos de un molde para cupcakes, llenando cada uno hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
7. Hornea durante 16-18 minutos o hasta que al insertar un palillo, este salga limpio.
8. Deja enfriar y decora con un poco de cajeta y nuez.
9. ¡Disfruta!



Fresas con crema

Tiempo
45 minutos

Cantidad
6 porciones

Nivel
Fácil

Ingredientes:

- 1 taza de crema ácida
- $\frac{1}{3}$ de taza de leche evaporada
- $\frac{1}{2}$ taza de crema para batir
- $\frac{1}{2}$ taza de leche condensada
- $\frac{1}{8}$ de cucharada de sal
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 16 onzas de fresas frescas, peladas y cortadas en cuartos
- Hojitas de albahaca o menta para decorar

Instrucciones:

1. Mezcla la crema batida, agrega la crema ácida, leche condensada, leche evaporada, un chorrito de Vainilla Molina y la pizca de sal.
2. Revuelve otra vez cuidadosamente.
3. Divide la mezcla de crema de manera uniforme en los vasos o tazones (alrededor de $\frac{3}{4}$ de taza por vaso o tazón)
4. Divide las fresas en partes iguales entre los vasos o tazones.
5. Refrigera por 30 minutos y sirve.
6. Decora con unas hojitas de albahaca o menta.



5

Cupcakes de churro

Tiempo
40 minutos

Cantidad
8 porciones

Nivel
Fácil

Ingredientes:

- 8 cupcakes de vainilla o de chispas de chocolate
- 1 taza de mantequilla
- 1 paquete de queso crema
- ½ taza de azúcar glass
- 1 cucharadita de canela
- Un chorrito de Vainilla Molina
- Churros cortados en trozos pequeños, para decorar
- Mezcla de azúcar / canela para decorar

Instrucciones:

1. Bate la mantequilla con el queso crema, el azúcar glass, un chorrito de Vainilla Molina y la canela hasta tener un betún suave.
2. Con ayuda de una manga con duya rizada decora los cupcakes con el betún.
3. Espolvorea con azúcar - canela.
4. Pega un pedacito de churro como decoración.
5. Sirve y acompaña con leche.

**¡Que cada receta sea una
forma de celebrar nuestras
raíces y compartir el sabor
de nuestra herencia hispana!**

